

N°69
Novembre - décembre - janvier 09/10

Belgique - België
PP - PB
B - 38

Le magazine trimestriel de l'entreprise de travail adapté FERME NOS PILIFS asbl

AU SOMMAIRE...

- Le stage de Carnaval à la Ferme
- La bonne gouvernance
- Le service traiteur de Noël
- 1000 logements et plus :
  1000 fois OUI...mais pas à tout prix !
- Les News de la Ferme

LES FÊTES APPROCHENT...

N° d'agrégation : P207123 - Bureau de dépôt : Bruxelles X - Imprimé sur papier 100% recyclé

1000 LOGEMENTS ET PLUS :
1000 FOIS OUI... MAIS PAS À TOUT PRIX !






JAMAIS DANS LE REGAIN, NOUS NE NOUS SOMMES LAISSÉS ALLER À UN COUP DE GUEULE MÊME SI L'ACTUALITÉ NOUS EN A SOUVENT DONNÉ ENVIE, CAR NOUS ESTIMONS QUE NOTRE MAGAZINE NE DOIT PAS ÊTRE UNE TRIBUNE POUR CE GENRE DE DÉBAT. POURTANT, CETTE FOIS-CI, LES PROJETS CONCERNANT NEDER-OVER-HEMBEEK JUSTIFIENT QUE NOUS CLARIFIONS NOTRE POSITION DANS LE DOSSIER 1000 LOGEMENTS.

Face au besoin criant de logements, le CPAS et la Ville de Bruxelles ont décidé de mener une politique volontariste et ambitieuse en terme de rénovation et de construction de logements; la Région aussi. C'est ainsi que dans un rayon de 1km autour de la Ferme, plus de 700 logements devraient sortir de terre dans les deux ans qui viennent. En tant que Bruxellois et employeur nous ne pouvons que nous féliciter d'un tel projet d'autant que la promesse des autorités d'une réflexion allant dans le sens du développement d'un quartier durable, concertation des habitants comprise, avait de quoi nous séduire. Quelle belle opportunité pour les travailleurs de la Ferme de voir se développer, à proximité immédiate de leur travail, un quartier leur offrant un large choix de logements sociaux ou moyens. Quel fantastique potentiel de développement de tourisme durable! «Visitez Bruyn, quartier durable alliant écologie, tissu social diversifié et éducation à l'environnement et .... la Ferme Nos Pilifs». De plus quel potentiel de clientèle de proximité pour la Ferme. Tout cela s'accompagnant d'un véritable réseau de transports publics vers NOH et d'équipements divers. Cerise sur le gâteau, les autorités prônaient même la concertation avec les habitants et de participation citoyenne...le rêve quoi !

RÉVEIL DOULOUREUX !

Hélas!, la réalité que nous découvrons sur le terrain est bien moins glorieuse. Aucun véritable plan d'urbanisme animé par une vision de quartier durable n'a conduit ces projets. Nous découvrons chaque semaine ou presque un nouveau projet sans lien avec les précédents et élaboré par un bureau d'architecture à chaque fois différent. Seule cohérence apparente: la volonté de densification. Les critiques sont nombreuses et récurrentes: densification excessive de certaines parcelles, pas de vrais jardins, aucune infrastructure destinée à la détente et aux loisirs des futurs habitants faisant de la Ferme le jardin de ces immeubles, pas de plan de mobilité, mauvaise intégration paysagère et nombreuses dérogations aux réglementations en matière d'urbanisme, etc. Il y a peu de mixité sociale dans les projets, la Région faisant uniquement du social et le CPAS du moyen... et chacun (Région & CPAS de Bruxelles) se gardant bien d'intégrer dans ses projets ce que fait l'autre à quelques centaines de mètres. Nous aurons donc un quartier de logements moyens ET un quartier de logements sociaux !

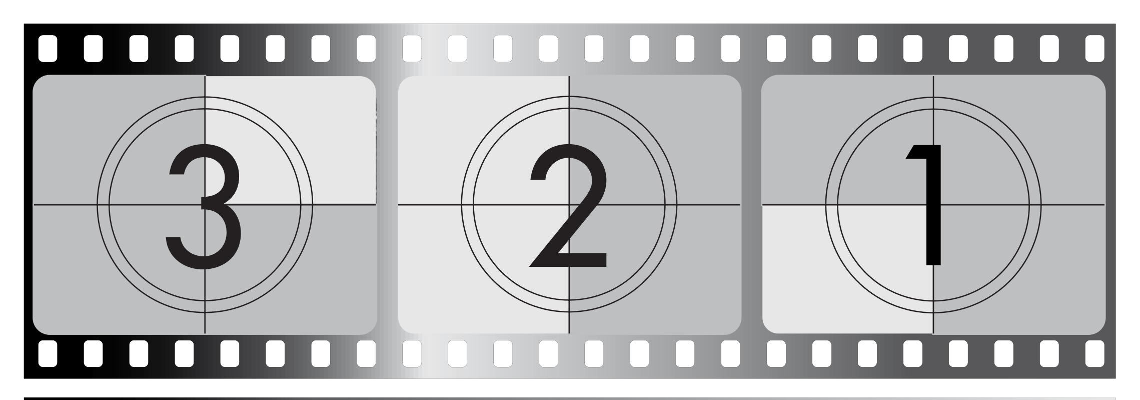
MANQUE DE CONCERTATION

Si nous avons été invités à des Forums de quartier et bénéficiés d'une information succincte sur les grandes lignes des projets, nous n'avons malheureusement jamais eu l'occasion de dialoguer avec les auteurs de projets lors de l'élaboration des avant-projets. Ce n'est que lors de l'enquête publique formelle que nous avons pu prendre connaissance des plans et découvrir les intentions du CPAS. De plus, alors que l'avis des habitants était officiellement attendu dans le cadre de la commission de concertation, nous apprenions que les plans d'exécution étaient déjà réalisés, que l'appel d'offre était déjà publié et qu'il était donc impossible de modifier les plans : quelle déception! Nous demandons, et en cela nous rejoignons les différents comité de quartier actifs à NOH, que les autorités politiques respectent leurs engagements quant à une réelle démocratie participative. D'autant que le quartier est riche en expériences de terrain et désireux de voir s'élaborer une bonne gouvernance (1).

BENOIT CEYSENS
Directeur de la Ferme Nos Pilifs

(1) voir « La bonne gouvernance » page 4.

25 ANS, ÇA SE FÊTE !



... ET PLUTÔT DEUX FOIS QU'UNE !



Un grand merci à Yves Lobet pour les magnifiques photos !

~~THE END~~

LA BONNE GOUVERNANCE...

Notre quartier a été visité par des délégués de 11 villes européennes qui sont venus pour mieux le comprendre et échanger leur expérience face à ses problèmes et ses projets.

Des échanges fructueux ont eu lieu sur des thèmes qui préoccupent toutes les villes européennes : l'emploi, l'enseignement et le développement économique, social et environnemental. Un autre thème est récurrent : la bonne gouvernance, autrement dit comment organiser le développement d'une ville en faisant participer toutes les parties qui la constituent.

Dans le groupe d'échange sur la bonne gouvernance, une synthèse a été développée en considérant les acteurs en présence :
1. LES HABITANTS ne connaissent pas la technique – mais ils sont experts en usage de leur quartier.
2. LES TECHNICIENS sont experts dans leur technique mais ne connaissent pas l'usage du quartier.
3. LES UNIVERSITAIRES sont experts en prospective, vision du futur, mais ils ne connaissent rien à l'usage du quartier.
4. Quant aux ELUS POLITIQUES, ils doivent créer des ateliers d'échanges entre toutes ces compétences pour établir des projets qui seront dès lors concertés. Il s'agit là de bonne gouvernance et, dès lors, de projets intégrés.

Les membres européens d'Urbact II à la Ferme

Si l'on projette cette analyse sur l'évolution du plan logement nous pouvons constater qu'il n'y a pas eu d'échanges entre les bureaux d'architecture et les habitants dès le cahier des charges ou dès l'origine des projets. Certes il y a eu 4 réunions publiques d'informations (d'ailleurs incomplètes), mais un véritable échange y était impossible, par manque de précisions des projets, par manque de recul sur une matière complexe et parce que cela intervenait à un degré trop avancé des projets pour pouvoir les modifier en profondeur.

Pourtant Bruxelles a signé la Convention d'Aarhus qui stipule dans son article 7* que « chaque partie prend les dispositions pratiques et /ou autres pour que le public participe à l'élaboration des plans et des programmes relatifs à l'environnement dans un cadre transparent et équitable, après lui avoir fourni les informations nécessaires » *voir aussi les articles 3, 4 et 8 de l'article 6.*

A suivre...

Ghislain Debongnie
Promendade verte de NOH



LES SENS SANS DESSUS DESSOUS ...

Ecoute, touche, sens, goûte, devine, observe, bouge, respire... Ferme les yeux et laisse toi guider par tes sens! N'aies pas peur, les esprits de la forêt seront à tes côtés pour te guider tout au long de cette aventure hors du commun.

Durant cette semaine, nous t'invitons à venir découvrir le monde végétal et animal de façon toute particulière.

Tous les matins, nous aurons besoin de toi pour accompagner nos animateurs afin de prodiguer les soins quotidiens à nos animaux. En tant que fermier en herbe, ces activités nécessiteront une participation active de ta part : nous comptons donc sur toi pour participer aux tâches quotidiennes tout au long de la semaine.

L'après-midi, après avoir partagé notre pique-nique au milieu des arbres, nous t'invitons à mettre d'autres sens en action pour percevoir les secrets de l'environnement qui nous entoure au travers de différents ateliers passionnants.

Alors, dépêche-toi car la nature est en éveil et ses secrets n'attendent que toi pour être découverts...







7h45 - 8h15	Garderie payante (2 €)
8h15 - 9h00	Garderie
9h00 - 16h00	Les animations se vivent en groupes de 12 à 14 enfants. Les collations et temps de midi se partagent tous ensemble.
16h30 - 17h00	Garderie
17h00 - 17h30	Garderie payante (2 €)

STAGE Carnaval
Pour les 6 - 11 ans

du 15 au 19 février
Prix : 80 €

La Ferme d'Animation de la Ferme Nos Pilifs est un centre de vacances agréé par l'ONE



DEMANDE D'INSCRIPTION
STAGE DES VACANCES DE CARNAVAL 2010

A renvoyer par la poste ou à faxer au 02/268.62.84

1 BON PAR ENFANT SVP - PAS D'INSCRIPTION PAR TÉLÉPHONE

Nom & prénom de l'enfant : ....

Date de naissance : ....

Nom & prénom d'un parent: ....

Adresse : ....

Code Postal : .... Téléphone : ....

EN SIGNANT CE BON, JE M'ENGAGE À VERSER LA SOMME DUE APRÈS RÉCEPTION DE LA CONFIRMATION ET AU PLUS TARD 10 JOURS AVANT LE DÉBUT DU STAGE. FAUTE DE QUOI, MON INSCRIPTION SERA ANNULÉE.

Date & Signature

....

LES PILIFS S'INVITENT À VOTRE TABLE

L'hiver frappe à la porte et les fêtes se rapprochent à grands pas. Il est déjà temps de penser à votre menu de Noël, et si ce n'est pas encore fait, nous pouvons le faire pour vous... Différentes formules s'offrent à vous cette année : suivez le guide !





OFFREZ-VOUS LES SERVICES DE PROS

En manque d'idées originales pour le repas de Noël ? Pas envie de passer la journée derrière les fourneaux ? Ou tout simplement, envie de se faire plaisir en s'offrant les services de cuisiniers expérimentés ? Nous avons la solution : le service traiteur de Noël de la Ferme Nos Pilifs !



HOME MADE...PAR L'ÉPICERIE !

Vous préférez réaliser votre menu de fête 100 % maison mais en utilisant des produits de qualité, éthiques et bio? Passez par l'épicerie pour vous fournir en légumes frais, en volailles, mais aussi en terrines, confits de fruits et spécialités originales ou plus traditionnelles. Nos pains artisanaux cuits au feu de bois feront également un accompagnement idéal de votre repas.



FAITES PÉTILLER VOS SOIRÉES !

Que vous concoctiez votre menu de A à Z ou que vous fassiez appel à nos services, la fête ne serait pas complète sans les traditionnelles bulles ! A l'épicerie, vous trouverez un large assortiment de vins BIO et d'apéritifs artisanaux à déguster en famille ou entre amis... sans oublier le champagne BIO que nous vous proposons exclusivement pendant les fêtes !



VOUS HÉSITEZ ENCORE ?

Venez à la Ferme le WE du 12 & 13 décembre pour déguster gratuitement nos produits et, pourquoi pas, en profiter pour choisir un sapin et embellir votre intérieur spécialement pour les fêtes!





BON DE COMMANDE
MODE D'EMPLOI

Vous souhaitez commander votre repas ou une volaille à la Ferme?

Il vous suffit de compléter le bon de commande ci-contre et de nous le remettre avant le 15 décembre avec un acompte de 30 %.

Vous pourrez retirer votre commande à votre convenance :
le 23/12 entre 14h et 18h00
ou
le 24/12 entre 9h et 12h00



COMMENT FAIRE PLUS SIMPLE ?





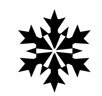
À COURT D'IDÉES CADEAUX SYMPAS ?

L'épicerie vous propose des paniers gourmands variés et à tous les prix. Cette année, nous vous proposerons aussi des paniers 'bien-être' et 'détente'. N'hésitez pas à pousser notre porte, nous vous conseillerons avec le sourire.







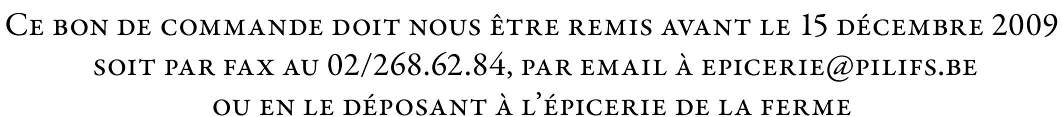



Bon de commande

SERVICE TRAITEUR DE NOËL





Ce bon de commande doit nous être remis avant le 15 décembre 2009
soit par fax au 02/268.62.84, par email à epicerie@pilifs.be
ou en le déposant à l'épicerie de la ferme

Mises en bouche

	QUANTITES	PRIX	TOTAL
Mini quiche aux légumes bio		1 € / pc	
Roulade de saumon fumé et son fromage aux fines herbes		0,95 € / pc	
Feuilleté de chèvre au miel des Pilifs		1 € / pc	

Entrées

	QUANTITES	PRIX	TOTAL
Foie gras, confiture des Pilifs au choix & cramique maison *Choisissez votre confiture maison : raisins, figues ou oranges*		15 € / pers	
Crème de potiron & ses queues d'écrevisses		6 € / pers	
Terrine de gibier, confiture d'oignons & son toast		11 € / pers	

Plats

	QUANTITES	PRIX	TOTAL
Magret de canard aux fruits des bois, pommes de terre bouchon, petit panier de champignons & fagot d'haricots		20,75 € / pers	
La dinde farcie Nos pilifs, sauce poivrade, poire aux airelles, petit panier de champignons & croquettes maison		20,50 € / pers	
Filet de marcassin sauce Grand Veneur, gratin de pommes de terre & chicons braisés		19,50 € / pers	

Fromages & desserts

	QUANTITES	PRIX	TOTAL
Assortiment de 5 fromages BIO & leur garniture de saison		3,50 € / pers	
Bûche de Noël au chocolat pour *4 / 6 ou 8 personnes*		*10 / 15 ou 20 €*	
Biscuits de Noël		1,70 € / 100 g	
Truffes de Noël		2 € / 100 g	

Volailles crues élevées à la Ferme

	QUANTITES	PRIX	TOTAL
Dinde		6,10 € / kg	
Dinde farcie		10,50 € / kg	
Pintade		8,00 € / kg	
Pintade farcie		12,50 € / kg	
Poulet		7,00 € / kg	
Désossage		6 €	

Sauces

	QUANTITES	PRIX	TOTAL
Sauce Grand Veneur		4,50 €/250 ml	
Sauce aux fruits des bois		4,50 €/250 ml	
Sauce poivrade		4,50 €/250 ml	
TOTAL			

Un acompte de 30% est à verser à la commande au compte n° 786-5896672-26 avec la mention traiteur et votre nom.

NOM, PRENOM ....

EMAIL .... TELEPHONE ....

ENLÈVEMENT DES COMMANDES : le 23/12 de 14 à 18h OU le 24/12 de 9 à 12h00 (*biffer la mention inutile*)

SIGNATURE

Gare aux rumeurs…

le cuivre est-il réellement efficace contre le milidiou ?

Un fil de cuivre enfoncé dans la tige d'un pied de tomate peut-il protéger contre le mildiou? Hélas!, non. En fait, le cuivre n'agit que par contact lorsqu'il est appliqué sur les parties aériennes des plantes. Toxique, il empêche la germination des spores des champignons responsables des maladies sur un feuillage humide. Par contre, il n'aura aucune action par voie interne pour bloquer le développement du mildiou, et ce, même si un peu de cuivre était solubilisé par la sève de la plante.

ALORS, COMMENT LUTTER CONTRE CE FLÉAU?
La meilleure solution lors des années humides, c'est de pulvériser préventivement de la bouillie bordelaise (dosée à 5g/litre), composée de sulfate de cuivre additionnée à de la chaux, et commercialisée sous le nom de Cuprex. Renouvelez ce traitement dès que le cuivre est lessivé par minimum 20 minutes de pluie ou par un orage violent, de façon à protéger les nouvelles feuilles.

Bientôt à l'épicerie...



Durant tout le mois de DÉCEMBRE, l'épicerie se mettra en quatre pour vous proposer toute une palette de PRODUITS DE FÊTES : des paniers cadeaux plutôt gastronomiques ou orientés «bien-être», des délices salés ou sucrés, venez découvrir notre monde féerique.

En JANVIER, l'épicerie vous accueillera avec un vrai fruit d'hiver: LA NOIX. Retrouvez-la dans les pains, cakes, fromages et autres spécialités que nous vous réservons.

En FÉVRIER, un rayon de soleil pointera le bout de son nez puisque l'Italie s'invite à l'épicerie avec le thème des PÂTES. Aromatisés ou non, complètes, fraîches ou papillons, laissez-nous vous surprendre.



Vous souhaitez voir ou revoir le court-métrage réalisé sur la Ferme pour ses 25 ans ?

rien de plus simple, vous pouvez le REGARDER quand vous voulez sur :
http://www.fondationlou.com/?page=actualite_detail&news_id=49

L'OR NOIR 'MADE IN BRUSSELS'



Le compost est la clé de voûte du jardinage écologique, il évite le prélèvement dans la nature de matières premières non renouvelables et l'utilisation régulière d'engrais. Il permet aussi le recyclage des déchets verts et apporte au sol les éléments nutritifs et micro-organismes indispensables aux végétaux. Cet amendement 100 % naturel 'made in Brussels' est idéal pour l'ensemble des travaux de plantation ou de cultures potagères. Pour suppléer à la production de votre compostière, nous entamons dès à présent la mise en sac de notre compost et le mettons en vente dans notre jardinerie. Alors, ruez-vous donc vers ce nouvel or noir, consommez-le à volonté et découvrez ainsi ses multiples vertus !

La saga des abeilles - le marquage

Cette année, de nombreuses nouvelles reines ont vu le jour dans nos ruches ; ce qui nous a amenés à devoir accomplir plus d'une fois le « marquage des reines ». Pour marquer une reine, il faut tout d'abord la trouver. Elle se différencie par sa taille ainsi qu'à la manière de se mouvoir sur le cadre. Généralement, elle se trouve sur les cadres contenant du jeune couvain et des œufs. Une fois reconnue, il s'agit de l'attraper entre deux doigts et la glisser dans un tube qui, d'un coté est grillagé, et de l'autre refermé par une spatule avec un coussin de mousse. L'action consiste à resserrer ce mécanisme afin de coincer le thorax de la reine sur la partie grillagé sans l'écraser ni la blesser. Une fois la reine bien positionnée, on applique une goutte de liquide de type vernis à ongle sur le centre supérieur de son thorax ainsi qu'une pastille de couleur munie d'un numéro. On laisse le tout sécher et l'odeur s'évaporer, puis on remettra la reine dans la ruche. Par convention internationale, on attribue une couleur différente chaque année et la reine est marquée de la couleur de sa naissance. Le cycle des couleurs est de cinq ans : vert, bleu, blanc, jaune, rouge ; cette année étant le vert. Ce marquage nous renseignera donc sur l'age de la reine et nous aidera également à plus vite la repérer au milieu de toutes ses filles.

26 NOVEMBRE
JOURNÉE INTERNATIONALE SANS ACHAT...SAUF

À LA LIBRAIRIE FILIGRANES :
NOCTURNE AU PROFIT DU CENTRE NOS PILIFS

VENEZ NOMBREUX !

BRAVO !!

« RÊVE TON ÉCOLE », c'est une initiative de la coopérative Cera et du Ministère de la Communauté française qui récompensent des initiatives pour leur désir de bien-être à l'école. 37 projets issus d'écoles des 4 coins de Wallonie et de Bruxelles ont été sélectionnés pour leurs idées originales, et L'ECOLE NOS PILIFS fait partie des lauréats! Elle a reçu la somme de 5000 euros pour réaliser une bibliothèque spécialisée pour enfants autistes.
Bravo et merci!

LE CHEVAL REMPLACE LE TRACTEUR DANS L'ACTIVITÉ DE NETTOYAGE DES BOX ET DES POULAILLERS. ABDEL & PHILIP SONT DÉJÀ AU TRAVAIL!

2009: une année fertile !

La fin de l'année approche et l'heure est venue pour premier bilan de notre section jardin et sa reconversion écologique. Globalement, il est très positif, nos jardiniers ont en effet réussi à répondre à vos nombreuses demandes, et ce, sans avoir recours aux techniques écologiquement inacceptables mais en respectant les cycles et écosystèmes naturels. Différentes méthodes alternatives ont ainsi été mises au point et plus aucune commande de pesticides, engrais, tourbe ou terreau n'a été nécessaire. La totalité de nos déchets verts ont été transformés en compost et systématiquement valorisés sur nos chantiers par nos équipes depuis début 2009. Grâce à votre collaboration, nous abordons 2010 avec la conviction que notre reconversion était pertinente et nécessaire. Merci d'y avoir participé et de poursuivre cette aventure avec nous…



EN VUE DE L'HIVER QUI FINIRA PAR ARRIVER, LA FERME RENTRE DU BOIS!

LES PILIFS À BRUXELLES

Pour commencer en fanfare, tout d'abord un heureux anniversaire à la Ferme Nos Pilifs, qui comme chacun le sait, fête cette année ses 25 ans. La fête était parfaite, l'accueil chaleureux, les amis nombreux, les allocutions humoristiques, le film magnifique, tout comme la réception qui a comblé nos papilles.

Sous tout cela, il y a des heures d'investissement et de préparation et chacun a bien compris que le professionnalisme des métiers et des travailleurs de La Ferme y était pour beaucoup. Merci donc aux travailleurs de la Ferme de nous avoir permis de ressentir ce soir-là l'appartenance à une grande équipe qui partage les mêmes valeurs.

Valeurs connues dites-vous? pas si sûr…La Ferme est la partie ouverte au public et donc particulièrement visible de tous mais, Nos Pilifs est un tout et un multiple. C'est un ensemble d'asbl indépendantes entre elles mais unies par un lien fort. Tous, nous avons été formés à la stricte école qu'est le Centre de réadaptation Nos Pilifs (38 ans cette année). Peu importe le statut que nous avions, nous en avons gardé la rigueur dans le travail, la souplesse d'adaptation et la créativité au service de la prise en compte de la personne handicapée. Nos conseils d'administration sont différents en fonction de la spécificité du champ d'action de chacun. Mais le fil rouge est toujours là : la reconnaissance de la personne handicapée et son épanouissement, que ce soit par un travail rémunérateur ou non, par l'amélioration de sa place dans la société comme habitant d'un quartier, par exemple, et cela sans chercher à effacer les différences.



Alors profitons de cette année anniversaire tant pour le Potelier, 20 ans, que pour la Ferme Nos Pilifs pour évaluer le chemin parcouru, envisager l'avenir car de nouveaux projets sont en gestation. Profitons de cette occasion surtout pour remercier au sein de nos équipes, de nos conseils d'administration, des pouvoirs publics, de nos voisins, de nos partenaires, tous ceux qui nous ont donné et nous donnent encore du temps, du cœur et de l'esprit. C'est grâce à eux que nous menons nos rêves à bien. Merci donc à Madame Filipson qui a cru en chacun d'entre nous, qui a remué ciel et terre pour nous permettre de réaliser nos rêves, qui nous a soutenus contre vents et marées, et cela n'a pas toujours été chose aisée… Merci aux Amis de tous les Pilifs, passés et présents, qui ont aidé, chacun avec ses moyens, à l'installation et au développement quotidien des asbl Nos Pilifs à Bruxelles mais surtout à diffuser une image positive de la personne handicapée.

Christiane Noël
La Maison des Pilifs



MERCI SOLEIL

Grâce aux panneaux solaires photovoltaïques qui sont placés depuis près d'un an à la Ferme, nous avons déjà produit plus de 10252 KWh d'électricité et évité, grâce à cela, le rejet de plus de 5740 kg de CO^2 dans l'atmosphère.

JOURNÉE SANS VOITURE

Beau succès ce 20 septembre pour la





journée sans voiture à NOH du côté de la Place Peter Benoît où nous tenions le stand «activités balcons». En plus de proposer les délices notre boulangerie-épicerie, nous avons pu apprendre aux passants comment réaliser une belle jardinière avec des plantes qui résisteront au froid de l'hiver. Cerise sur le gâteau, chaque famille est repartie avec sa jardinière sous le bras, et ce, gratuitement!

LE JEU DES DICTIONNAIRES

Nous vous avions promis une soireé pleine de fous rires et de bonne humeur à la Ferme ce 1er octobre pour l'enregistrement l'émission du «jeu des dictionnaires», et ceux qui étaient présents n'ont pas été déçus! Vivement la prochaine fois !



Coup de projecteur

UNE AUTRE HISTOIRE CETTE FOIS-CI, CELLE DE BENJAMIN QUI, APRÈS AVOIR DÉCOUVERT LA FERME EN STAGE, Y EST DEVENU BÉNÉVOLE. DÉBUT SEPTEMBRE, IL A ENFIN CONCRÉTISÉ SON RÊVE EN SIGNANT UN CONTRAT D'ADAPTATION PROFESSIONNELLE : UNE NOUVELLE FORMATION COMMENCE DONC POUR LUI DANS UNE ÉQUIPE QU'IL CONNAÎT DÉJÀ BIEN !

« Avant, je faisais un stage à l'Estaminet parce qu'à l'école j'ai appris à servir les clients. Après, j'ai été bénévole les lundis et jeudis, et maintenant, je vais travailler trois fois par semaine. Et plus tard je vais même travailler quatre fois par semaine ou cinq! J'ai signé un vrai contrat début septembre, j'ai eu ma première fiche de paie : je suis très heureux ! J'étais ému quand on m'a dit que j'allais avoir un contrat. J'ai aussi trouvé de nouveaux copains à l'Estaminet et j'aime beaucoup le contact avec les clients. Et là je gagne ma vie, j'ai l'esprit en paix alors. Un jour, peut-être, je voudrais tenir la caisse... »



L'AGENDA

Les événements à ne pas manquer !

NOVEMBRE

THÈME ÉPICERIE: LA CHÂTAIGNE

26 — Nocturne chez Filigranes
Nocturne au profit du Centre Nos Pilifs

DÉCEMBRE

THÈME ÉPICERIE: NOËL

12-13 — Marché de Noël
Marché de Noël de la Ferme

JANVIER

THÈME ÉPICERIE: LA NOIX

Fermeture annuelle

L'ÉPICERIE : du 25/12 au 12/01/2010
L'ESTAMINET : du 25/12 au 11/01/2010
LA JARDINERIE : du 25/12 au 12/01/2010

FÉVRIER

THÈME ÉPICERIE : LES PÂTES

15-19 — Stage de carnaval à la Ferme
infos & inscriptions - voir p 05

27 — Journée «Nichoirs» à la Ferme
Les nichoirs pour oiseaux et insectes
Activités de 10:00 à 17:00
Conférences à 11:00 et 15:00
infos sur: www.natagora.be

PENSEZ-Y...

La Ferme Nos Pilifs est une entreprise de travail adapté employant 150 personnes, dont 118 sont handicapées.
Reconnue et subsidiée par la COCOF, elle équilibre ses comptes par le travail de ses équipes. Elle utilise les dons pour donner vie à ses projets de développement.
Nous sommes autorisés à fournir une attestation à fin de défiscalisation pour les dons de plus de 30€.

REGAIN N° 69
Novembre – Décembre - Janvier 09/10

Bulletin d'information gratuit édité par
LA FERME NOS PILIFS asbl
Entreprise de Travail adapté

Trassersweg 347 - 1120 Bruxelles
Tél.: 02/262.11.06 / Fax: 02/268.62.84
E-mail: pilifs@fermenospilifs.be
CBC: 732-0112840-80
Dexia: 799-5572517-63
Triodos: 523-0802437-31

Editeur responsable
Benoît Ceysens
Mise en page
Frédérique Pintus

LA DIFFÉRENCE EST DANS NOTRE NATURE

Noël à la ferme Nos Pilifs

12 & 13 décembre

Dès le 1ER DÉCEMBRE, découvrez un véritable ESPACE DE NOËL
à la Jardinerie de la Ferme Nos Pilifs !

Venez choisir LE SAPIN qui embellira votre intérieur cet hiver :
Epicéa, Nordmann, Fraseri ou Nobilis de 1ère catégorie
exclusivement issus de nos Ardennes belges !

Ne manquez pas le MARCHÉ DE NOËL le 12 & 13 décembre :
un merveilleux moment de rencontre privilégié de toutes les ASBL Nos Pilifs.
Idées cadeaux, décorations en tous genres, vin chaud et dégustations
feront le bonheur des petits comme des grands...



commandes de sapins : 02 262.11.06
livraisons de sapins et informations: www.fermenospilifs.be
la jardinerie: du lundi au samedi de 9h à 18h et le dimanche de 10h à 17h